

Zoete aardappel-kokos-soep



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

VOORGERECHT

BEREIDING

ZOETE AARDAPPEL-KOKOS-SOEP

Schil de zoete aardappelen en sjalotten. Snijd de aardappelen in stukken van 2 cm en de sjalotten in dunne schijven. Verwijder de zaadjes van de chilipeper en snijd in fijne stukjes. Fruit de aardappelen, sjalotten en peper in pinda- en chiliolie, voeg de rietsuiker toe en laat het licht karamelliseren. Voeg de kokosmelk toe en laat deze tot de helft reduceren, schenk dan de groentebouillon erbij. Rooster de kokosrasp kort in een pan en voeg ook deze toe. Breng op smaak met zout en laat het in een pan langzaam koken, tot de zoete aardappel zacht is. Hierna de soep pureren en door een zeef laten passeren. Kook de soep op en breng op smaak met limoensap en –rasp.

GARNERING

Schil de oranjekeurig zoete aardappel, snijd in een keukenmachine in 1 mm dikke schijven en aansluitend in julienne snijden. Frituur de aardappelreepjes in olie bij 160 °C tot ze goudgeel kleuren en laat dan op een keukenpapier uitlekken. Hierna wat zout erover strooien. Snijd de paarskeurig zoete aardappel in een keukenmachine in schijven van 0,5 mm en vervolgens ook frituren en met zout bestrooien.

Schil de limoen en snijd de schil in fijne strepen, vervolgens kort blancheren en uit laten lekken. Verwijder de zaadjes van de chilipeper, snijd deze in fijne strepen en blancheer deze kort en laat uitlekken. Rooster de kokosrasp kort in een pan, snijd de koriander grof en zet de chiliolie klaar voor gebruik.

SERVEERTIP

Mix de soep voor het opdienen naar wens met een paar boterdobbelsteentjes en schenk in een mooie kop of diep bord. Meng de oranjekeurig zoete aardappelstukjes voorzichtig met de limoen- en peperstrepen en zet deze op de soep. Garneer met paarse zoete aardappelchips, koriander, kokosrasp en chiliolie.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

ZOETE AARDAPPEL-KOKOS-SOEP

1,4 kg	zoete aardappelen
135 g	banaansjalotten
55 g	rode chilipeper
25 ml	pindaolie
25 ml	chiliolie
15 g	bruine rietsuiker
625 ml	kokosmelk
1,25 ltr	groentebouillon
50 g	kokosrasp
20 g	zoutvlokken
40 g	limoen

GARNERING

65 g	zoete aardappel
45 g	paarse zoete aardappel
100 g	limoen
13 g	rode chilipeper
10 g	kokosrasp
12 g	koriander
15 ml	chiliolie

Voedingswaarden

(per portie à 200 gram)

Energie:	319 kcal / 1328 kJ
Vet:	17,7 gr
Koolhydraten:	35,0 gr
Eiwitten:	3,4 gr